

RECORD EUROPEO È L'ITALIA IL PAESE DEI FORMAGGI

■ È l'Italia, non la Francia, il Paese dei formaggi. Lo afferma Assolatte in base ai dati di vendita nella Gdo e sottolineando come la passione italiana per i formaggi sia superiore alla media Ue: i prodotti caseari sui nostri scaffali valgono infatti il 23,9% delle vendite di prodotti freschi contro la media Ue del 20,3%. L'Italia è anche l'unico Paese europeo dove i formaggi sono il numero uno dei prodotti freschi.

RASSEGNE BOLOGNA A OTTOBRE FESTEGGIA LA MORTADELLA

■ «MortadellaBo», manifestazione dedicata al salume Igp bolognese, invaderà dal 10 al 13 ottobre il centro storico del capoluogo emiliano. Promosso dal Consorzio mortadella Bologna, con lo slogan «È qui la fetta?», mira a confrontare mondi apparentemente estranei alla gastronomia, ponendo attenzione agli aspetti storici, didattico-culturali e produttivi che si celano dietro alla mortadella.

Carne Con «De gustibus carnis» alla ricerca del sapore del filetto

È nata l'associazione degli assaggiatori di carne. Bastano occhi allenati e un buon naso per definirne la qualità. Colore, finezza della fibra e venature di grasso già raccontano una storia

■ Di cosa deve sapere soprattutto una buona bistecca? Ma di carne fresca, naturalmente e il profumo deve restare anche dopo la cottura e ritrovarsi anche nel retrogusto.

All'assaggio il dato più gradito è la tenerezza, mentre non è gradito per niente che la carne sia fibrosa e un po' gommosa.

Ma non finisce qui. Guardando una bistecca si può valutarne il colore, che deve essere omogeneo su tutta la superficie della fetta. Meglio se è ben vivo e la bistecca è lucente perché significa che conserva ancora una buona umidità che ce la renderà gradevole in bocca.

Il colore ci può raccontare anche una storia: se è più carico è assai probabile che si tratti di un animale allevato all'aperto. La conferma l'avremo al naso con una lieve sensazione ferrosa. La venatura di grasso, fine e ben distribuita (da non confondere con i legamenti che sono bianchi, ma regalano un risultato opposto) ci annuncerà morbidezza e succosità. Che naturalmente dovremo confermare assaggiando.

Ma se riuscite a mettere il naso oltre la barriera di vetro del macellaio (inevitabile per motivi igienici) allora di storie ne avrete da raccontare molte. Una bella fetta di carne fresca, macellata e conservata a dovere, potrà regalarvi sentori di fiori, erba o fieno. A un naso esercitato non sfuggirà se l'animale è stato nutrito con insilato di mais. Qualcuno potrebbe arricciare il naso nel riconoscere sentori di stalla o persino di uovo, che non è un buon segno, come non è per niente buono un sentore di ossidato. Gli addetti ai lavori alzano subito le sopracciglia se colgono il lieve sentore del sottovuoto. Peggio ancora se si carpisce un profumo vagamente chimico.

Come si fa a diventare «carnivori» così raffinati? La notizia è che esiste, come per i sommelier del vino, una associazione di sommelier della carne che tiene regolari corsi per ora frequentati da chi, sulla capacità di distinguere la carne buona da quella ottima, ci campa. Ma presto la minuscola associazione vuol arrivare al consumatore e ripercorrere la strada già battuta da gran tempo per il vino, poi per l'olio, per i formaggi, per i salumi, per i distillati, per il tartufo e da ultimo anche per la frutta.

Un paio d'anni fa è nato l'Istituto Italiano Assaggiatori di Carne che però si è scelta un nome latino molto più intrigante. Si chiama De gustibus carnis ed infatti troverete tutte le notizie che la riguardano nel sito degustibuscarnis.it. La sede è sul Veronese, a Torri del Benaco e prevalentemente veronesi sono i primi soci. Ma il know how è tutto bresciano perché viene dal Centro studi assaggiatori fondato e presieduto da Luigi Odello. Le schede di degustazio-

ne della carne, che non esistevano, sono state create non più lontano di Via Veneto a Brescia da Manuela Violoni che tiene anche i corsi per ottenere la patente di nuovi assaggiatori.

Prima di darvi un'idea di come funziona, risponderemo alla prima domanda che ci è capitata parlando di tutto questo con un amico. È difficile? Abbiamo provato a passare una giornata da "infiltrati" con gli assaggiatori di carne e la risposta è in gran parte negativa. Un assaggiatore di vino, di olio, di formaggi o di salumi, avvezzo a degustare e a memorizzare i profumi si trova rapidamente «di casa».

Il problema sono i parametri di giudizio e il protocollo di degustazione che si imparano in fretta, ma che poi richiedono tanto esercizio come già sa chi bazzica nel mondo dell'analisi sensoriale. Anche per la carne si verifica poi una sorpresa: anche lontani da un laboratorio ed avendo sostanzialmente solo il naso (per via diretta o retronasale) come strumento di indagine, i risultati di un gruppo sono incredibilmente vicini. Verrebbe da dire che una qualità assoluta per la carne esiste: se l'allevatore, il macellatore e il macellaio hanno fatto tutto a puntino, il risultato lo puoi quantificare con un punteggio. Come si giudica la carne? La scheda neonata prescrive una analisi visiva che valuti il colore, la omogeneità, la lucentezza, la finezza della fibra e le venature di grasso. Poi si annusa alla ricerca di sentore di carne fresca, di vegetale, di ferroso, di conservato o di chimico.



La prima valutazione della carne riguarda colore, lucentezza e profumo a crudo

La carne si può assaggiare cruda o cotta. Se è cotta si devono seguire precise operazioni. Soprattutto non deve prevalere un invadente gusto di bruciato che annullerebbe ogni altra sensazione. In bocca comunque si cercano la tenerezza, la succosità, la sapidità, il grasso, la fibrosità e l'amaro.

Una scheda ben fatta può consentire di mandare una affidabile descrizione di una bistecca anche via e mail. Una cosa che, fino ad oggi,

non era mai stata immaginata per questo prodotto, comunissima per altri. Infine due notizie utili per chi volesse saperne di più. Gli assaggiatori di carne saranno con un loro stand a Vinitaly (7-10 aprile) nel padiglione Agrifood. Ancora più specifico l'incontro al salone di Modena il 12 e 13 maggio. Si chiama iMeat ed è il salone della macelleria alla sua prima edizione.

Gianmichele Portieri

Gelateria Scalda i motori la squadra per il 2014 che vede un bresciano in corsa ai mondiali



Al centro Marco Martinelli

■ È stata composta la squadra che rappresenterà l'Italia nella Coppa del mondo della gelateria a gennaio 2014 e c'è anche un bresciano. I nuovi membri della nazionale italiana si alleneranno nei prossimi mesi con Diego Crosara presso Cast Alimenti proprio a Brescia.

A indossare la giacca tricolore saranno Stefano Biasini, gelatiere de l'Aquila, Luca Mazzotta, scultore di ghiaccio, proveniente da Belmonte Calabro (Cosenza), Marco Martinelli, cuoco di Brescia e Massimo Carnio cioccolatiere di Valdobbiadene (Treviso).

Lo chef bresciano Marco Martinelli (al centro della foto con gli occhiali) ha preparato un uovo di quaglia al tartufo con brodetto di mazzancolle allo zafferano, una crema burrata al finocchio con cuore di pomodoro al pane bianco e una guancetta di vitello ripassata con zuppa di cipolle al cardamo-

mo, tutto abbinato al gelato gastronomico preparato da Biasini.

Intanto le 22 nazioni finaliste si sono disputate il titolo di Campione del Mondo 2013 presso il Sirha di Lione, il 27 e 28 gennaio. La squadra italiana (Lucca Cantarin, Francesco e Marcello Boccia) allenata da Alessandro Dalmasso si è aggiudicata un più che onorevole terzo posto.

La 13ª Coupe du Monde è andata alla Francia, seguita dal Giappone. La squadra italiana, ha presentato il tema del circo, interpretandolo con senso estetico, cromatico e gustativo.

Ciascuna squadra disponeva di dieci ore per realizzare: tre entremets al cioccolato, tre entremets di gelato e frutta, tredici dessert al piatto rappresentativi delle tradizioni e tendenze del Paese di provenienza, una scultura in zucchero, una in cioccolato ed una in ghiaccio scolpito.

L'ANGOLO DEL BENESSERE

di Luca Barbieri www.cucinalinearemetabolica.it

Roast beef di struzzo profumato alla senape con la schiacciata di patate

■ La carne di struzzo non viene spesso utilizzata nelle nostre cucine ma è ricca di valori nutrizionali ed ha un contenuto in grassi bassissimo, ideale per gli sportivi. La schiacciata di patate è poi un contorno sempre ben gradito anche dai più piccoli.

INGREDIENTI

Grammatura al netto per 8 porzioni

- 600 g. Fesa di struzzo
- 20 g. Senape
- 1,5 g. Rosmarino
- 2 g. Timo
- 1 g. Salvia
- 300 ml. Brodo vegetale
- 3 g. Maizena

- 0,3 g. Pepe bianco macinato
- 3 g. Sale fino iodato
- 200 g. Patate
- 10 ml. Olio extra vergine di oliva

PROCEDIMENTO

Lavare e spazzolare le patate, asciugarle e farle lessare con abbondante acqua leggermente salata. Raggiunta la cottura scolarle, pelarle e passarle al passapatate. Condirle con un trito di rosmarino e salvia, sale, pepe e olio lavorando il tutto con una frusta.

Conservare la preparazione in carta da forno bagnata con del vino bianco e strizzata. Diluire la senape con pochissimo vino bianco rendendola facilmente spalmabile. Salare e pe-

pare nella giusta misura la carne, spalmare la senape su tutta la superficie e disporla sopra una griglia di supporto del forno.

Sistemare una piccola teglia sottostante la carne e versarvi il brodo vegetale. Impostare la temperatura a 200° C, lasciandolo preriscaldare uniformemente per alcuni minuti prima di infornare la carne che verrà fatta cuocere per 10 minuti.

Raggiunto il tempo di cottura prestabilito, estrarla dal forno lasciando passare qualche minuto prima di affettarla. Versare il fondo di cottura in una piccola casseruola facendolo ridurre leggermente legandolo con la maizena stemperata in pochissima acqua tiepida,

fare sobbollire per un minuto raggiungendo la giusta densità, filtrare la salsa. Aromatizzare con il timo tritato.

In un tegame antiaderente scaldare velocemente le patate passate ed aromatizzate, lasciare insaporire e colorare per circa due minuti rigirando con una forchetta.

Adagiarle al centro del piatto prescelto formando un cerchio aiutandosi con un coppapasta del diametro di cm 6, pressando leggermente con la forchetta la superficie.

Disporre le fette di carne a ventaglio su metà del perimetro della schiacciata e salsare con il fondo di cottura o servirlo in salsiera a parte, decorare con un rametto di rosmarino.



VALORI NUTRIZIONALI

Porzione da gr: 143
Energia: kcal 123
Glucidi: gr 7,45
Proteine: gr 17,72
Lipidi: gr 2,70

Mercati Il «Bio»
torna in piazza
domenica
in centro a Brescia

■ Il centro storico torna ad offrire spazio alle produzioni biologiche bresciane e lombarde: domenica 10 marzo torna infatti in scena «Meglio Bio in Piazza», manifestazione ideata dall'associazione di produttori biologici La Buona Terra. Il secondo appuntamento del 2013 si terrà in piazza Tebaldo Brusato, scenario che già in passato ha accolto l'esordio dell'iniziativa. L'alternanza delle location cittadine è del resto la più importante novità della rassegna, che quest'anno è proposta a cadenza mensile in diversi luoghi del centro. In programma dalle 9.30 alle 19, «Meglio Bio in Piazza» va in scena con una formula ormai consolidata, che punta ad offrire ai consumatori dell'area urbana l'occasione di far shopping di tipicità bresciane rigorosamente biologiche e a km zero, grazie alla presenza di un gruppo di oltre 20 espositori provenienti sia dalla provincia bresciana sia da altre località lombarde.

Si potranno acquistare vini ed olio di oliva extravergine del lago di Garda, formaggi e salumi, marmellate e miele, conserve di verdure e succhi, pane, pasta e prodotti da forno passando per l'ortofrutta fresca. Vi sarà inoltre un'area «non food» dedicata all'artigianato eco-sostenibile lombardo, con particolare riferimento a quei prodotti realizzati con materiali ecologici e privi di tossicità per l'ambiente e per l'uomo (abbigliamento, teliera per la casa, oli essenziali e profumi) che attirano sempre di più l'interesse tra i consumatori. Non mancheranno le degustazioni offerte dai produttori, con i quali i visitatori potranno confrontarsi anche per approfondire la propria conoscenza delle metodologie bio.

«È per noi motivo di grande soddisfazione poter tornare a proporre questa iniziativa nella sede storica di piazza Tebaldo Brusato - ha affermato in sede di presentazione Silvano Delai, presidente de La Buona Terra, organismo con sede a Sedena di Lonato e che raggruppa oltre 170 produttori bio di tutta la Lombardia - Sarà l'occasione ideale per aprire una finestra sulle prerogative e le caratteristiche del biologico, oltre che su tematiche intimamente legate al nostro mondo come la sostenibilità e la riduzione dell'impatto ambientale». Il successivo appuntamento con «Il Bio in Piazza» è fissato per domenica 28 aprile al parco dell'Acqua di largo Torrelunga.